46e Année. — N° 42 6 Décembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully	Chronique. — Statut de l'alcool. Vinage. Contingentement ; — La 62e exposition des vins de Bourgogne et la vente des Hospices de Beaune : — Décalcification du sol par les traitements à l'acide sulfurique et par l'emploi des superphosphates ?
Castel	Contingentement des vignobles et des récoltes.
Baron de Boixo	La question des piquettes.
Am. Desmoulins	Les plantes médicinales dans la Drôme.
Partie officielle	Prix de cession des alcools.
	Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Une importante manifestation agricole. — Leçons et applications pratiques d'œnologie. — Rupture de contrat de travail.
	Stations d'hiver P.-L.-M.
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Statut de l'alcool. Vinage. Contingentement

Comme on le verra plus loin (Partie officielle), le prix de cession des alcools industriels pour les usages vinicoles (vinage, mistelles, vins de liqueur, vermouths, etc.), vient d'être porté à 800 francs l'hectolitre compté à 100 degrés.

C'est une petite satisfaction accordée à la viticulture, cette mesure devant assurer un écoulement plus facile et à meilleur prix aux alcools de vin. Cet élément de hausse n'est certes pas négligeable et il est certain que l'effet s'en fera sentir à bref délai sur le marché des vins.

Mais pourquoi toujours des mesures arbitraires et qui peuvent n'être que temporaires, alors que depuis des années le « Statut de l'alcool » est sur le tapis ?

Cette temporisation indéfinie doit avoir des causes. Quelles sont-elles ? D'où vient l'opposition ? Des betteraviers ? des cidriers ? des vermouthiers ? des producteurs de vins de liqueur ? . . Il serait bien intéressant d'être fixé à cet égard, et il ne devrait pas être très difficile à la C. G. V. d'éclairer notre lanterne. Nos repré-

sentants au Parlement doivent savoir à quoi s'en tenir ?

Si l'on n'arrive pas à faire la lumière sur les dessous de cette question, on aura beau, chaque année, émettre des vœux, cela ne nous fera pas avancer d'une semelle.

*
* *

Au sujet du *vinage*, nous avons reçu la lettre suivante :

« Dans votre numéro du 22 novembre vous nous informez que la C. G. V., dans sa réunion du 8 novembre, a rejeté le vinage à la cuve et que les viticulteurs sont encore divisés sur cette importante question.

Comme toutes les questions viticoles se plaident en dernier ressort à la Fédération des Associations Viticoles de France, il faudrait connaître la nouvelle opinion de cette Fédération. Je dis nouvelle, parce que, sur cette importante question, l'opinion paraît avoir changé. D'une part, la nouvelle Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest a voté le vinage à la cuve en remplacement du sucrage ; d'autre part, d'après ce que m'écrit M. Pensa, le distingué délégué général du Syndicat national des Bouilleurs de cru en Saône-et-Loire, la Confédération des vignerons de Bourgogne a, dans une de ses dernières réunions, voté le vinage.

La Confédération Générale des Vignerons du Midi n'a pu rejeter le vinage à la cuve qu'à la majorité très précaire de deux voix et parce que, dit-on, trois membres du Conseil, partisans du vinage, étaient absents. Si ces derniers avaient été présents, cette faible majorité se serait donc transformée en minorité.

J'ai donc bien raison en disant qu'il y a quelque chose de changé dans l'opinion générale des Viticulteurs de France et on peut se demander quel serait le sort de cette importante question si elle était plaidée au siège de la Fédération des Associations Viticoles nationales. Son succès ne fait aucun doute.

Il ne s'agit, bien entendu, que du principe. Il faudra bientôt s'occuper de la modalité de réalisation.

On dit, bien à tort, que ce vinage sera pratiquement impossible parce que les employés de la régie chargés de le contrôler seront en nombre insuffisant. C'est une erreur, je le démontrerai prochainement.

Veuillez agréer, etc.

Emile Servière,
Ingénieur agricole.
Propriétaire-Viticulteur. Délégué général du Syndicat national des bouilleurs de cru, pour l'Hérault.

Cette question du vinage paraît avoir été obscurcie par la fameuse formule du Congrès de Béziers : « Ni sucrage, ni vinage ».

Le *vinage* a été supprimé, sauf pour des produits spéciaux, mais le *sucrage* persiste et persistera en dépit de toutes les oppositions, car la Bourgogne le considère comme indispensable en certaines

années... et les fabricants de sucre ne renonceront jamais à cet important débouché. Le sucrage s'exerce même, en fait, dans certaines régions, en marge de la loi, en ce sens que l'on se dispense souvent de payer le droit (porté à 100 fr.) sur le sucre employé à la chaptalisation. Et cela fausse les statistiques du Ministère des Finances, dont les chiffres restent bien au-dessous de la réalité (1).

La pratique du sucrage, telle qu'elle existe, aboutit donc à mettre sur le marché un nombre important de degrés d'alcool provenant de la betterave.

Le vinage, supprimé pour les vins ordinaires, subsiste pour des produits de luxe : le *Champagne* est un vin viné ; le *Muscat*, comme la plupart des vins de liqueur Xérès, Porto, etc , est également viné ; ils n'en sont pas pour cela moins appréciés.

Les vins destinés à l'exportation peuvent être vinés sous le contrôle de la Régie.

On finira peut-être par s'entendre, mais en attendant, et à force d'attendre des solutions toujours ajournées, les choses n'en vont pas mieux !

*
* *

Les questions de la limitation du vignoble et du contingentement des récoltes sont toujours d'actualité. On en discute dans les Chambres de Commerce de notre région et, là aussi, comme chez les viticulteurs, les opinions sont partagées.

A titre documentaire, nous publions plus loin le projet de loi présenté par M. Castel, député de l'Aude.

Mais toutes les solutions proposées jusqu'ici se heurtent à une grosse difficulté : c'est qu'il y a, dans notre belle France, un million et demi de vignerons !

La 62e Exposition des vins de Bourgogne et la vente des Hospices de Beaune

Il y a quelques années, on se plaignait de la mévente des grands vins ; cette crise peut être considérée comme terminée, si l'on en

(1) Je connais une commune (ce n'est pas dans le midi) où, aux dernières vendanges, *tous* les vignerons ont chaptalisé sans déclaration. Et comme je m'en étonnais, on me répondit qu'on serait bien naïf de payer des droits lorsque l'on pouvait s'en dispenser... Le « secret professionnel » m'empêche de préciser davantage. L. D.

juge par les prix qu'ont atteint récemment les crus classés du Bordelais, et ceux qui viennent d'être enregistrés à la vente des vins des hospices de Beaune.

Les meilleures cuvées rouges ont été adjugées à 10.200 et 10.600 francs la queue (deux pièces = 456 litres), et la moyenne ressort à 7.900 francs la queue.

En 1922, la vente avait produit 340.357 francs ; en 1923, 759.280 francs ; en 1924, 709.324 francs.

Cette année elle a produit :

Vins rouges, 719.100 francs : vins blancs, 85.262 fr. 50 ; eaux-de-vie, 33.117 francs, soit un total de 837.479 fr. 50, chiffre qui n'avait jamais été atteint.

L'Exposition des vins de la Bourgogne comprenait plus de 1500 échantillons.

Le Jury en a donné l'appréciation suivante :

« Le printemps et le début de l'été de l'année 1925, très favorables à la vigne, avaient fait présager une récolte de grande abondance, qu'une invasion d'insectes ampélophages, cochylis et eudémis, ainsi que les variations atmosphériques du mois d'août sont venues réduire dans de sensibles proportions.

Les vendanges commencèrent dans la deuxième quinzaine de septembre ; les grands vins récoltés plus tardivement sont solidement constitués et possèdent de la franchise, du corps, du bouquet et une bonne couleur. Leur degré alcoolique est élevé et l'ensemble de ces qualités leur assure un bon avenir.

L'importance de la récolte 1925 est en dessous de la moyenne et les vignes de grand cru ont donné, d'une manière générale, un rendement encore inférieur aux prévisions.

Les vins du Beaujolais, du Chalonnais, du Mâconnais, de l'Yonne, représentés à l'Exposition par de nombreux échantillons, ont été très appréciés par le Jury.

Les grands vins blancs sont fort bien réussis ; leur finesse, distinction et race ont attiré l'attention du Jury. Cette appréciation s'applique également à ceux de Chablis et du Mâconnais.

Réduite en quantité, la qualité des vins Grands Ordinaires et Ordinaires, donne satisfaction ».

— La vente des vins des Hospices de Villefranche (Rhône), qui avait lieu le 23 novembre, n'a pas fourni des résultats aussi favorables que celle des Hospices de Beaune. Ces vins titraient de 9 à 12°5. Sur vingt lots, trois seulement ont été adjugés aux prix respectifs de 275, 440 et 465 francs la pièce de 216 litres.

Décalcification du sol par les traitements à l'acide sulfurique et par l'emploi des superphosphates ?

D'un de nos lecteurs du Lot-et-Garonne :

« ... Je vous prierai de nous dire, par la voie du *Progrès*, si « l'emploi du superphosphate et de l'acide sulfurique pour la des- « truction des mauvaises herbes n'entraînera pas la décalcification « des terres et, par suite, leur infertilité... ».

Il faut distinguer. Il y a des terres profondes et des terres superficielles ; certaines sont riches, d'autres pauvres en calcaire.

Prenons le cas d'une terre de 35 centimètres d'épaisseur, dosant modestement 2 pour 100 de calcaire ; on peut calculer que le sol accessible aux racines des plantes atteint le poids de 4.000 tonnes à l'hectare, renfermant 80.000 kilos de carbonate de chaux.

Admettons que, en chiffres ronds, le traitement à l'acide sulfurique contre les mauvaises herbes fasse disparaître 100 kilos de calcaire. Et nous trouverons — en admettant que l'on traite tous les ans — qu'il nous faudra 80.000 : 100, soit 800 ans pour décalcifier complètement notre terrain.

Prenons au contraire une terre superficielle, par exemple une terre granitique ou schisteuse de 12 centimètres d'épaisseur, reposant sur la roche et dosant seulement 2 pour mille de calcaire ; nous n'aurons plus, comme richesse totale, que 2.700 kilos de calcaire, qui seraient épuisés en 27 ans et même plus vite, car il y a d'autres causes de déperdition de chaux.

Mais le remède est connu. Dans les sols de cette nature, on n'obtient de récoltes passables qu'à la condition de chauler ou de marner copieusement.

La décalcification provoquée par l'emploi régulier du superphosphate serait encore beaucoup moins rapide, l'acide libre ou libérable ne se trouvant, dans le super, qu'en quantité assez limitée. Dans les terres dépourvues de chaux, les superphosphates peuvent être utilement remplacés par des phosphates finement moulus.

Les applications répétées d'acide sulfurique pourraient-elles, à la longue, modifier les propriétés physiques du sol ? Nous ne le savons pas, et il serait intéressant d'instituer des essais que l'on poursuivrait, sur un même terrain, pendant un assez grand nombre d'années.

L. Degrully.

CONTINGENTEMENT DES VIGNOBLES & DES RÉCOLTES

Projets de loi

Régime des plantations de vigne

« La culture de la vigne ne pourra être autorisée dans les communes de France ou d'Algérie, où elle n'existe pas encore, que par M. le Ministre de l'Agriculture sur avis conforme de la Commission centrale des plantations de vigne désignée par M. le Ministre de l'Agriculture et composée, pour moitié au moins, de délégués des Associations Viticoles et du Commerce des vins.

« Une Commission spéciale ayant les mêmes attributions sera nommée par l'Algérie.

« Des Sous-Commissions départementales pourront être constituées par M. le Ministre de l'Agriculture partout où le besoin se fera sentir.

« Dans les communes dont la surface plantée actuellement en vigne ne dépasse 2 p. 100 de la superficie de leur territoire, l'autorisation ministérielle sera aussi nécessaire pour toute plantation éventuelle.

« La même autorisation sera indispensable pour tout agriculteur qui désirera, dans les autres communes, créer un vignoble supérieur à 25 ares ou étendre la superficie d'un vignoble déjà existant.

« Les agriculteurs exploitant un domaine cultivable de plus de 10 hectares et de moins de 25 hectares, déduction faite de bois, taillis, landes, oseraies et autres terres non cultivables, ne pourront exploiter en vignes plus des 9/10e de cette superficie, pour les communes comprises dans une première zone à déterminer, comprenant les régions essentiellement vignobles.

« Dans cette même zone, les propriétés comprenant plus de 25 hectares et moins de 50 ne pourront exploiter en vigne que les 8/10e, pour la partie comprise entre 25 et 50 hectares, celles comprenant plus de 50 et moins de 100 hectares, que les 7/10e pour la partie comprise entre 50 et 100, celles comprenant plus de 100 et moins de 200, que les 6/10e pour la partie comprise entre 100 et 200 hectares, celles d'une superficie surpérieure à 200 hectares ne pourront exploiter en vignes que les 5/10e pour la partie supérieure à 200 hectares.

« Il sera établi plusieurs zones, tant en France qu'en Algérie.

« La Commission centrale fixera le nombre de zones ainsi que le pourcentage des terrains pouvant être exploités en vignes dans chaque zone, en s'inspirant des bases indiquées pour la première zone.

« Les propriétaires qui dans les diverses zones auraient une superficie complantée en vigne, supérieure à celle indiquée ci-dessus pour la première zone, ou à celle qui sera fixée par la Commission centrale pour les autres zones, seront tenus de la ramener, dans un délai de cinq ans et par fractions égales, à la proportion légale.

« Il pourra être fait exception, cependant, à la règle ci-dessus par décision ministérielle rendue sur avis conforme à la Commission centrale pour les vins de grands crus et pour les domaines dont les parties complantées en vigne seraient impropres à toutes autres cultures.

Régime du Contingentement du vin

« Les agriculteurs exploitant plus de 10 hectares de vignes dont la production moyenne sera supérieure à 60 hectolitres à l'hectare, ne pourront disposer, pour la vente immédiate et leurs besoins personnels, que de la partie de leur récolte n'excédant pas cette quantité, jusqu'au moment où la déclaration de récolte totale de la France et de l'Algérie sera publiée au « Journal Officiel ».

« Cette mesure sera également applicable aux récoltants exploitant plus de 5 hectares et moins de 10, dont la production sera supérieure à 80 hectolitres à l'hectare, ainsi qu'à ceux exploitant plus de 2 hectares et moins de 5, mais dont la production sera supérieure à 100 hectolitres, et enfin aussi à ceux qui, exploitant plus de 50 ares et moins de 2 hectares, auront une production moyenne supérieure à 150 hectolitres.

« Si les résultats de cette déclaration de récolte (stocks non compris) ne dépassent pas 70 millions d'hectolitres pour la France et l'Algérie, la totalité de la récolte de l'année sera libérée ainsi que les stocks, et quelle que soit leur production, les récoltants pourront en disposer librement.

« Si, au contraire, ces résultats donnent une récolte française et algérienne dépassant 70 millions d'hectolitres, une Commission spéciale dite de contingentement des vins, désignée par M. le Ministre de l'agriculture, composée de fonctionnaires, de délégués des Associations Viticoles, du Commerce des vins et des alcools et de consommateurs, examinera en tenant compte du stock commercial, du stock de la propriété, des besoins divers et de tous les éléments essentiels du marché des vins, des alcools et des cidres si une partie de la récolte doit être contingentée ou si elle doit être libérée en totalité. Cette décision devra être prise dans les trois jours qui suivront la publication de la déclaration de récolte.

« Si la récolte française et algérienne dépasse 75 millions d'hectolitres et que le stock commercial et le stock de la propriété, tant en France qu'en Algérie, soient supérieurs à 12 millions d'hectolitres, le contingentement sera obligatoire. Il en sera de même si le total de la récolte et des stocks indiqués ci-dessus atteint ou dépasse 87 millions d'hectolitres.

« La Commission centrale du contingentement, après examen de la situation du marché des vins et du marché des alcools, fixera la quantité totale de vin à contingenter. Elle fixera aussi les modalités du contingentement en s'inspirant d'un barème progressif tenant à la fois compte, pour la progression, du chiffre total de la récolte de chaque exploitant et de sa production moyenne à l'hectare.

« Si le total du contingentement est inférieur à 7 millions d'hectolitres, la Commission pourra, si elle le juge à propos, libérer en totalité soit toutes les exploitations viticoles ayant produit moins de 100 hectolitres à l'hectare, soit seulement celles ayant produit moins de 80 hectolitres. Les vins non contingentés seront libérés et les récoltants pourront, à partir de la décision libératoire, en disposer comme ils l'entendront.

« La Commission centrale fixera la quantité de vins qui devront être réservés comme volant pour les besoins éventuels des années suivantes, soit jusqu'à la nouvelle récolte, soit jusqu'après la période critique des gelées, au 15 mai par exemple, et celle qui pourra, dès la fixation du contingentement, être destinée soit facultativement, soit obligatoirement à la distillation.

« Des Sous-Commissions départementales de contingentement pourront être créées par M. le Ministre de l'agriculture, partout où le besoin s'en fera sentir, afin d'établir les listes de contingentement et d'appliquer, ou faire appliquer, les diverses décisions ou prescriptions de la Commission centrale, laquelle pourra déléguer aux Sous-Commissions une partie de ses attributions, notamment pour les questions de détail et de répartition individuelle ».

Projets déposés par M. CASTEL,
député de l'Aude.

LA QUESTION DES PIQUETTES

En trois quarts de siècle la Viticulture française a subi cinq crises de mévente (1849, 1865, 1869, 1874, 1900) ; la sixième vient de commencer. On peut faire cette remarque que, pour la résoudre, chacun est prêt à voter généreusement des mesures dont l'exécution ne le gênerait nullement : inconsciemment, avec la meilleure foi du monde, animé de l'ardent désir de sauver la viticulture, chacun propose le sacrifice qui sera fait par le voisin. N'est-ce pas là le meilleur ?

Aussi voyons-nous telle association puissante dont les membres n'ont, pour la presque totalité, aucun intérêt à la fabrication des piquettes, en proposer la suppression ; telle autre au contraire en demande le maintien, mais réclame la suppression des vins de faible degré, etc., etc...

Bornons-nous à constater, après avoir examiné les vœux émis par les diverses associations viticoles de France, que nous sommes en pleine incohérence. Nous voudrions essayer d'en sortir et d'éclairer de nos faibles lumières la route obscure.

Nous allons, dans cette étude, examiner uniquement la question des piquettes. Mais, dira-t-on, la question est jugée : la Commission Interministérielle de la Viticulture, qui comprend des hommes choisis parmi les meilleurs dans les questions viticoles, a, dans sa séance du 11 juin 1925, par 15 voix contre 3, voté la suppression des piquettes ; quel est donc ce présomptueux qui ose élever la voix ?

Il y a eu, depuis ce vote — si nos renseignements sont exacts — un certain flottement à ce sujet dans la Commission Interministérielle. Nous voyons, dans le camp des opposants actuels, l'homme qui connaît probablement le mieux la viticulture française, sous ses aspects divers, et cela nous rassure.

Nous sommes bien persuadés et, comme on le verra, nous appuyerons notre opinion sur des chiffres incontestables, qu'il y a dans notre pays une énorme majorité opposée à la suppression radicale des vins artificiels :

« Vérité en deçà des Pyrénées, erreur au delà ».

Telle mesure qui sera excellente ici, sera déplorable et complètement injuste là. Est-il donc si difficile de comprendre qu'il n'y a pas *une* viticulture française, mais des régions viticoles très différentes et auxquelles une réglementation uniforme ne peut convenir ? Il est impossible, si l'on veut juger la question en toute équité de ne pas tenir compte de la diversité des conditions de production des différentes régions viticoles françaises, et, si l'intérêt général doit tout primer, s'il faut savoir s'élever au-dessus des

contingences locales, il faut aussi que le bon sens garde ses droits et que l'on ne demande pas à certaines régions des sacrifices impossibles.

Il est indispensable de dire, au début de cette étude, quelques mots de la question des vins artificiels dans son ensemble ; on groupe sous ce nom :

1° Les vins de marc ou vins de 2me cuvée qui sont faits avec des marcs, du sucre et de l'eau.

2° Les vins de sucre faits par addition, à la vendange, d'eau et de sucre.

3° Les piquettes. Elles sont obtenues par l'épuisement des marcs par l'eau sans addition d'alcool ou de sucre.

Les vins chaptalisés ne sont pas considérés comme des vins artificiels, mais il est impossible de les passer sous silence puisque certains groupements en réclament la suppression en même temps que celle des vins artificiels; il est à craindre qu'ils subissent une déconvenue car, en 1907, l'amendement Bouveri ainsi conçu : «L'emploi du sucre en vinification est interdit», fut repoussé par 374 voix contre 136. Le ministre des finances disait, lors de la discussion de la loi de 1907 que pendant l'année 1904, 14 millions d'hectolitres avaient été remontés de 2° à 4° avec du sucre ; on voit l'importance des intérêts en jeu.

Ces chiffres ne font pas mention de la chaptalisation occulte, c'est-à-dire pratiquée en dehors du contrôle de la régie et qui est peut-être plus importante qu'on ne le croit communément.

Ajoutons qu'on entend dans la pratique courante par vins de sucre les vins de 2me cuvée.

Nous savons toute l'importance, pour l'ouvrier, pour le vigneron des régions de l'Est des vins de 2me cuvée ; cette question touche à l'examen si grave et en même temps si délicat de celle des sucres que nous n'aborderons pas, mais puisqu'aujourd'hui comme en 1907 la suppression des vins artificiels est proposée, nous nous bornerons à jeter un regard sur le passé pour éclairer l'avenir.

Une première difficulté apparaît pour parvenir à la suppression totale de ces vins : il faudra exercer non seulement les 250.000 épiciers de France, mais aussi les neuf cent mille viticulteurs qui les fabriquent.

Le premier paragraphe de l'amendement Aldy : « Toute fabrication de vin de sucre ou de vin de marc est interdite », fut en 1907 repoussée par 328 voix contre 181. Par une majorité de 106 voix la Chambre refusa d'appliquer la taxe de 40 fr. par 100 kg. de sucre ajouté à ces vins et l'art. 6 de la loi du 29 Juin 1907 qui autorise l'emploi de 200 kg. de sucre par exploitation pour la fabrication de ces vins fut adopté par 466 voix contre 41. Ces chiffres ont une éloquence très persuasive .

Nous croyons que les honorables membres de la Commisssion interministérielle qui ont, en même temps que la suppression des piquettes, voté celle des vins de sucre à l'unanimité, auraient pu relire avec utilité les débats parlementaires qui viennent d'être rappelés.

Par ces majorités imposantes la Chambre en 1907 a marqué d'une façon très nette sa volonté de maintenir le droit de fabriquer des vins de 2me cuvée et le passé permet de prévoir l'avenir.

Nous terminerons ce rapide examen en disant que le Ministre des finances avait, en 1907, lié la question des piquettes et des vins de 2e cuvée ; il faisait observer qu'il fallait voter la suppression complète de ces boissons ou les maintenir dans des proportions équivalentes.

Pour un grand nombre de vignerons, ceux de l'Est en particulier, le vin de

2me cuvée a une importance capitale ; il remplace pour eux les piquettes et il est contraire au bon sens d'en demander la prohibition absolue. Mais l'analogie entre ces deux genres de boisson n'est pas complète : la piquette est un produit naturel ; elle résulte d'un droit incontestablement attaché à la propriété elle-même ; le vin de sucre, lui, nécessite l'intervention d'un produit industriel, étranger ; cette différence est énorme et, pour la faire mieux sentir, M. le député Jaurès disait : « Si la Régie n'a pas la perception d'une taxe supplémentaire (sur le sucre ajouté au vin de 2me cuvée), comment saurez-vous que le viticulteur n'emploie pas plus que les 200 kg autorisés par la loi ? Là est un grave péril de fraude qui ne se retrouve pas sous la même forme et au même degré pour les piquettes ; et, par conséquent, au point de vue de la prévention de la fraude, c'est-à-dire au point de vue dominant de la loi, l'assimilation qu'établit M. le Ministre des finances est factice ; elle est abritraire, elle est inexacte ».

La production des piquettes est régie par le dernier paragraphe de l'art. 6 de la loi du 29-6-1907 :

« La production des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale et jusqu'à concurrence de 40 hl. par exploitation ».

En 1907 le texte primitif de la Commission de la Chambre ne comportait aucune modification du régime des piquettes qui était réglementé par les art. 12 et 13 de la loi du 6 août 1905 ; ils interdisaient simplement la circulation des piquettes en vue de la vente. Ce n'est qu'au cours de sa comparution devant la Commission que le ministre des finances se rallia au texte de l'amendement Camuzet, qui limitait à 4 hl. par personne et par an la fabrication des piquettes.

La thèse des partisans de la suppression des piquettes est exprimée dans le vœu qui a été voté le 24 juin 1925, par la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie :

L'Assemblée,

Considérant que malgré les impératives prescriptions de la loi du 29 juin 1907, fixant à 40 hectolitres par exploitation les quantités maxima de piquettes pouvant être fabriquées dans certaines régions, des producteurs se livrent à d'importantes fabrications de piquettes, que ces fraudes méritent d'être réprimées,

Considérant qu'également d'importantes quantités de vins de 2me cuvée sont fabriqués contrairement à la loi,

Considérant que ces fabrications illégales de piquettes et de vins de 2me cuvée portent le plus grand préjudice à la viticulture qui subit actuellement une grave crise de surproduction,

Qu'avant de recourir à des mesures héroïques ou audacieuses que certains préconisent telles que le contingentement des vins ou la limitation des surfaces plantées en vignes, il importe de supprimer auparavant toute fabrication de vins artificiels,

Demande :

Que soit complètement supprimée la fabrication des piquettes et des vins de deuxième cuvée.

Il y a deux camps en présence : l'un constitué principalement par le Midi méditerranéen où une très importante majorité demande la suppression des piquettes ; l'autre, dont les troupes sont disséminées un peu partout en

France, mais dont le quartier général est à Bordeaux, qui en demande énergiquement le maintien.

Dans le Midi méditerranéen, ce sont non seulement les associations agricoles, les Chambres de Commerce, mais aussi les groupements politiques : Conseils généraux, voire même Conseils d'arrondissement, qui demandent la suppression des piquettes et des vins de 2e cuvée ; c'est un leit-motiv qu'on se croit obligé d'entonner tour à tour ; chacun a-t-il bien calculé les conséquences de la mesure proposée, ou bien s'agit-il tout simplement d'un mouvement assez semblable à celui qui fut exécuté jadis par les moutons de Panurge ?

Nous allons examiner si la suppression proposée est équitable, si elle est possible, quels avantages elle procurerait à la viticulture, et enfin nous étudierons en dernier lieu la question des fraudes.

* * *

I. *La suppression des piquettes est-elle équitable ?* — Est-il juste de dire à un vigneron : ces raisins que tu as fait venir à la sueur de ton front, tu n'en auras pas la jouissance complète.

Ne voit-on pas qu'il y a là une atteinte abusive au droit de propriété et à la propriété elle-même. Le droit qui lui appartient de consommer l'intégralité de ce qu'il a produit est intangible, et toute intrusion dans ce domaine est odieuse et intolérable si elle n'a pour fondement des raisons supérieures d'hygiène, de sécurité ou de moralité publiques.

Comment peut-on voir un abus à ce qu'un propriétaire utilise ses marcs à sa façon pour ses besoins personnels. L'abus, comme on l'a très bien dit, c'est de vouloir le réglementer jusque dans sa propre consommation et à ce titre on peut considérer la limitation à 40 hl. de la quantité de piquettes par exploitation comme abusive. Un propriétaire a le droit de retirer de ses marcs par diffusion, l'intégralité de l'alcool qu'ils renferment ; pas plus dans ce cas que dans celui des piquettes, il n'y a création d'un produit nouveau ; pourquoi refuser à l'un ce que l'on accorde à l'autre, et pourquoi n'aurais-je pas le droit, s'il me plaît de procéder à un pressurage léger de mes marcs, d'en retirer sous forme de piquettes, et pour ma consommation l'excès d'alcool que j'aurai laissé volontairement pour donner une meilleure boisson à mes ouvriers ?

Le producteur de cidre jouit d'une liberté entière ; à lui toutes les possibilités. Au vigneron, au contraire, on refuserait l'usage de ces piquettes qui constituent souvent pour lui, la seule boisson hygiénique permise. Qui pourrait sanctionner une inégalité aussi monstrueuse ?

Va-t-on interdire demain, sous prétexte d'intérêts supérieurs de la viticulture, toutes les boissons familiales, thé, bières de famille, frênette, etc., etc... et comme l'a dit un député lors de la discussion de la loi de 1907, car les mêmes intransigeances se démontraient, alors, allons-nous voir apparaître un projet de loi ainsi conçu « il est défendu d'avoir de l'eau sur sa table pour déjeuner ».

M. le député Perroche faisait, en 1907, la remarque fort judicieuse, que le vin doit être protégé dans les mêmes conditions légales, dans les mêmes limites naturelles que toutes les autres denrées alimentaires : « je citerai, disait-il, par exemple le beurre dont la falsification est réprimée par des peines très sévères de 500 fr. à 5000 fr. d'amende ; cependant il n'est jamais venu à personne l'idée d'interdire au cultivateur, d'utiliser les déchets de son

laitage pour fabriquer une sorte de beurre qui n'est ni loyal, ni marchand, mais que pourtant il peut employer pour son usage personnel. Avant de voter la suppression de la boisson familiale, il faut mesurer les conséquences qu'aurait ce précédent ».

On ne saurait mieux dire et on chercherait en vain, dans le passé, des exemples de réglementation aussi tyrannique que celle qui est proposée.

Le tabac et l'alcool sont en France les seuls produits agricoles dont le producteur ne peut disposer librement. Pourquoi inaugurer une restriction qui, du point de vue équitable, n'est pas admissible ?

Et si, quittant le domaine du droit naturel, nous considérons cette immense foule des petits propriétaires, l'argument n'est-il pas irrésistible qui consiste à dire : en votant de telles lois, vous allez rendre particulièrement difficiles les conditions d'existence des petits cultivateurs, « nombre de viticulteurs, disait M. le député Mulac en 1907, ne récoltent que de petites quantités de vin et les vendent, souvent, pour payer d'abord leurs impôts (*applaudissements*). A ceux-là enlèverez-vous le droit de faire une boisson économique et qui leur plaise ».

« Qui osera empêcher cette « boisson du pauvre qui le désaltère sans l'alcooliser » ».

Ceci dit, il faut reconnaître que l'utilité des piquettes est très différente suivant la nature des vins produits ; pour le producteur de vins de faible degré cette utilité est très réduite ; pour le producteur de vins de degré élevé ou de vins de cru, la nécessité de produire des piquettes est indispensable et ce sont ces deux cas particuliers que nous voulons examiner maintenant.

Ces deux catégories de producteurs sont une minorité dans le monde de la viticulture : on peut estimer que leur production représente environ le 1/9 de la production nationale, mais ils n'en sont pas moins dignes d'intérêt, car ce sont eux qui produisent ces grands vins, une des richesses de la France les plus enviées, ou ces vins exceptionnellement riches qui servent à fabriquer les vins de liqueur si appréciés de nos jours.

Prenons, pour mieux nous faire comprendre, des cas concrets : voici le vignoble de Maury, situé sur les coteaux dépendant de la vallée supérieure de l'Agly. La moyennne des moûts rentrés à la cave coopérative en 1924 a titré 16°6. Tous les propriétaires de Maury, qu'ils fassent ou non partie de la Coopérative, font des piquettes et nous en avons goûté d'excellentes titrant, en général, de 10 à 11 degrés. Si une loi interdisait la fabrication des piquettes, que boiraient les habitants de ce village ? Espère-t-on qu'ils achèteraient dans la plaine de petits vins pour leur consommation alors qu'ils ont à leur disposition une boisson hygiénique, la seule possible ?

Un des propriétaires de Maury nous dit avoir rentré en 1925 des moûts de 19 degrés ; d'ailleurs la Maison Dubonnet, qui a acheté en 1925 la cave de Maury, a constaté le 10 octobre des moûts dont la teneur alcoolique en puissance était de 19 degrés et même 21°5. Nous demandons aux honorables membres de la Commission Interministérielle qui ont voté la suppression des piquettes s'ils ne croient pas que vouloir empêcher les producteurs de tels vins de boire de la piquette — la seule boisson qui leur soit permise — est complètemnnt contraire au bon sens.

Ce que nous disons de Maury, nous le dirions aussi bien du cru de Banyuls et en un mot de tous les coteaux du Midi.

Veut-on un autre exemple ?

Il s'agit d'un vignoble établi sur les coteaux comprenant 37 hectares,

dominant la vallée de l'Agly dans sa partie supérieure ; en 1924 le vin récolté a titré 14°3. Quelle serait la situation du propriétaire si les piquettes étaient interdites ? La loi défend de préparer dans la cave une boisson obtenue par mouillage de la vendange ; il sera donc obligé de remettre un tel vin à ses ouvriers et de s'en rapporter à eux pour le coupage qu'ils voudront bien faire ; on accordera que l'organisme humain ne pourrait sans danger absorber d'une façon continuelle des vins aussi généreux, mais le propriétaire devra laisser le soin de faire le coupage à leur bon plaisir ; ils ne le feront souvent pas, au détriment de leur santé, alors qu'ils consomment avec satisfaction une piquette titrant 9°9, parfaitement saine, répondant aux conditions climatiques de la région et jouant précisément le rôle du vin dans les vignobles de plaine du Languedoc.

Chez des vignerons de Latour-de-France des personnes compétentes ont titré en 1924 des moûts de 17, 18 et même 19°. M. Filaudeau, Directeur des Services au Laboratoire des Fraudes, à Paris, a titré un vin de Latour-de-France, de 1918, appartenant au maire de cette commune et que ce savant chimiste a reconnu parfaitement naturel ; il titrait 18°5 (dosage par distillation) d'alcool et 46 gr. 80 d'extrait sec.

Sans doute les moûts de 1924 ont-ils été d'une richesse exceptionnelle, mais à Latour-de-France la moyenne des vins de coteau est de 13 au moins et le raisonnement reste entier.

Remarquons, en outre, que dans la région dont il est question, l'usage des piquettes est bien antérieur à la période phylloxérique ; il est aussi ancien que celui du vin.

Prenons maintenant le cas des crus de la Gironde ; voici Château-Latour. En 1924, le vin a été vendu 8.000 francs le tonneau de 9 hectol., soit 890 francs l'hectolitre. En 1925, le prix de vente a été de 10.000 francs le tonneau et de 12.000 francs pour Château-Lafite et Château-Margaux.

Sans doute, dira-t-on, quand on vend des vins ces prix-là, on peut faire quelques sacrifices à la Viticulture, mais on sait bien que la prospérité actuelle de ces vignobles a été précédée de nombreuses années déficitaires et d'ailleurs le prix de vente décroît rapidemeut pour les crus secondaires. Voici les prix de vente dans le Médoc en 1924, pour les autres crus :

2e crus.....	5.000 à 5.500 fr.	le tonneau de 9 hect.		
3e crus.....	4.500 à 5.000	—	—	—
4e crus.....	4.000 à 4.500	—	—	—
5e crus.....	4.000	—	—	—
Bourgeois.....	3.000 à 4.000	—	—	—
Artisans.....	2.000 à 3.000	—	—	—
Pomer.-St-Emilion	3.000 à 5.000	—	—	—
Vins ordinaires...	800 à 1.500	—	—	—

Est-il équitable d'empêcher le propriétaire d'utiliser la piquette pour la boisson de son personnel alors qu'elle est parfaitement acceptée. Il n'a pas la ressource de fabriquer pour lui une boisson familiale autre et voudra-t-on le contraindre à l'acheter au dehors pour ses ouvriers ? ou à faire une plantation spéciale pour la produire ?

Ce serait absurde.

Est-il équitable enfin de dire aux producteurs dont je viens de parler : il y a surproduction, apportez votre part au sacrifice commun.

Ignore-t-on par hasard que ce sont eux qui ont le plus de mal à vivre ?

Les frais de culture pour les coteaux du Midi, par exemple, sont à peu près les mêmes que pour les vignes de plaine et la production moyenne n'atteint pas 30 hl. à l'ha. contre 100 hl. pour une bonne vigne de plaine. Les chiffres montrent d'une façon frappante la désaffection croissante pour les vignes de coteaux :

En 1874, il y avait en France 2.500.000 ha. de vignes produisant 56.000.000 d'hl.

En 1924, il y avait en France, 1.443.000 ha. de vignes produisant 67 millions d'hl.

Il y a, en un mot, déplacement des plantations des coteaux vers les plaines fertiles.

Veut-on des exemples pris au hasard? Un propriétaire du canton de Latour-de-France voit en 1924 ses fermiers abandonner 40 o/o de la surface en vignes qu'ils cultivaient.

C'est dans ces régions de coteaux que la dépopulation des campagnes se fait sentir avec le plus d'acuité : la population du village de Cassagnes, situé à 500 m. d'altitude sur la rive droite de l'Agly, passe de 402 habitants en 1921, à 335 en 1924, soit une diminution de 17 o/o.

Pour ne pas allonger cette étude, nous ne citerons pas d'autres exemples, mais, malheureusement, il s'agit là d'un fait général.

C'est donc à ces propriétaires qui disparaissent, dont la surface cultivée en vignes va toujours en diminuant, qu'on vient demander des sacrifices pour rétablir une situation à laquelle ils sont parfaitement étrangers. Serait-ce eux, par hasard, d'où vient tout le mal?

Voyez, disent les viticulteurs des plaines, nous succombons sous le poids des récoltes, que des tailles excessives, des façons multipliées, des irrigations abondantes ont amenées; nous avons complètement détruit l'équilibre économique de notre pays; pour l'avoir ainsi compromis, nous périssons, aidez-nous !

Voulez-vous savoir, viticulteurs de coteaux du Midi, viticulteurs de la Gironde, pourquoi on est conduit à vous demander des sacrifices contraires à toute équité? Voici ce que nous lisons dans le *Progrès Agricole* du 18 novembre 1923, page 500.

« Un viticulteur des environs de Nimes, possédant 25 hectares de vignes sur fil de fer (à 6 rangées) dans la plaine du Vistre, était en pleine vendange, le 16 octobre dernier, bien que ses raisins commençassent à peine à changer de couleur. Prévoyant sans peine la faiblesse de ses moûts, il décida de se servir de l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903, qui autorise l'emploi du sucre en première cuvée. A cet effet, il a acheté 30.000 kil. de sucre pour vinifier les 5 ou 6.000 hectolitres produits par ses 25 hectares de vignes sur fil de fer. Il a mis 5 kilogr. de sucre par hectolitre de moût pour remonter son vin. Ce qui, en effet, le lui a remonté de 2°8. Un autre propriétaire de la région de Quissac a agi de même, remontant le degré alcoolique de son vin, par addition de sucre à sa vendange ».

Voici un autre document émanant de M. Roos :

« En 1924, la Station Œnologique de l'Hérault a effectué 84 analyses complètes de vins pour le public, au cours de l'année.

« La très grande majorité de ces vins provenaient de vignobles de plaine, en culture intensive, avec dominante du cépage Aramon, parfois conduit sur fil de fer, et nous avions sur eux, tant par leur origine, que par la

moralité connue des propriétaires, toutes les garanties de loyauté qu'on pouvait avoir pour des vins qu'on n'a pas faits soi-même.

« Or, sur ce chiffre de 84 :

« 23 seulement ont pu être déclarés de composition normale loyaux et marchands.

« 58 ont dû être déclarés naturels, par conséquent loyaux, mais non marchands, en ce sens que par leur composition et notamment par leurs rapports Blarez et Halphen, ils devaient être considérés comme mouillés, par tout laboratoire ignorant leur origine et leurs conditions de culture.

« Sur ces 58 vins, 18 eussent été suspects d'un mouillage de 5 à 10 o/o et 40 d'un mouillage supérieur. »

Comment ne pas voir que des productions de 200, 300, 400 hectol. même de vins à l'ha, vins anormaux forcément, sont un grand danger pour la viticulture ; peut-être s'avisera-t-on un jour qu'il faut mettre un terme à cette frénésie de production qui devient de plus en plus contagieuse.

Qu'on ne se méprenne pas sur nos idées : nous ne critiquons pas ceux qui cherchent à diminuer le prix de revient, à amener sur le marché un produit à prix très réduit... loin de là ; le pays le plus prospère est celui où les denrées sont aux prix les plus bas et la concurrence est une excellente chose ; elle permet au plus grand nombre de vivre à bon marché, ce qui est très important ; nous serions libre échangiste si nous ne croyions que l'humanité tout entière est intéressée à ce qu'il y ait le plus de Français possible sur le sol natal, le sol sur lequel sont nés Pascal, Racine, Pasteur..... ; nous critiquons seulement ceux qui produisent des denrées commercialement invendables et qui ont pour effet de déprécier les cours.

Les parents pauvres de la viticulture doivent-ils être la rançon des excès que nous venons de signaler ? N'oublions pas qu'un supplément de 100 hectolitres par hectare dans la plaine entraîne la disparition de deux propriétaires de coteaux.

Sans doute pour faire consentir aux producteurs de vins de degré élevé ou de vins de cru le sacrifice impossible des piquettes, vient-on leur dire : « Vous ne serez pas compris dans le contingentement ». Ah ! le bon billet ! Ainsi on leur demande un sacrifice immédiat et les véritables responsables de la crise actuelle font miroiter à leurs yeux des mesures très lointaines et auxquelles chacun, dans le secret de son cœur, espère bien se soustraire.

Le contingentement des vins nous apparaît une utopie ; étant donnée la diversité de la matière première, les difficultés intérieures, et extérieures surtout, qui paraissent les plus graves, on peut être assuré qu'elle ne verra jamais le jour.

Quant au contingentement des plantations, il est très possible qu'on arrive à un résultat. La chose existe pour le tabac et on peut très bien concevoir une organisation dans ce sens ; nous croyons volontiers que l'on pourrait modérer et organiser la production et éviter ainsi des crises douloureuses, mais il y faudra beaucoup de persévérance et il y a bien des difficultés à surmonter.

La distillation des petits vins, le vote du régime de l'alcool..... et le contingentement naturel seront les meilleurs palliatifs.

Répondons enfin à l'objection qui a été faite et qui consiste à assimiler les piquettes aux vins à faible degré, un moment appelés « anormaux ». Il n'y a aucune assimilation possible : les piquettes ne sont pas vendues, les petits vins sont apportés sur le marché et déprécient les cours.

Ainsi donc la suppression des piquettes serait, pour la catégorie de viticulteurs dont nous venons de parler, une mesure souverainement injuste.

(*à suivre*). Baron de Boixo,

Château de Cuxous, par Latour-de-France (Pyrénées-Orientales)

LES PLANTES MÉDICINALES DANS LA DROME [1]

La Rhubarbe. — La culture de la racine de rhubarbe, appelée *rhapontic* de son nom botanique « Rheum rhaponticum », à usage pharmaceutique, se rencontre également dans la Drôme. Elle n'y est que peu importante du reste, et est localisée depuis plus d'un demi-siècle dans la commune de Chateauneuf-d'Isère (canton de Bourg-de-Péage) où elle est restée pendant très longtemps le privilège presque exclusif de quelques agriculteurs (2). Toutefois, malgré la discrétion apportée par ces cultivateurs, tout au point de vue des indications relatives à la culture de cette plante, qu'à celui de la fourniture de plants ou boutures, la rhubarbe s'est cependant quelque peu étendue et aujourd'hui on en trouve quelques plantations dans les communes de Parnans, Châtillon-St-Jean, St-Donat, Beauregard, etc.

La plantation de la rhubarbe se fait par bouture — ou plus exactement par éclats — de novembre à mars, en sol bien défoncé ; les distances les plus communes sont celles de 0^m 65 sur 0^m 50. Les soins d'entretien sont peu importants et se résument le plus souvent à un binage ; les feuilles qui garnissent rapidement le sol, empêchant toute façon ultérieure.

Le rhapontic est peu exigeant : les sols légers, marneux, nombreux dans la région de Châteauneuf-d'Isère, lui plaisent tout particulièrement.

Toutefois dans les bonnes terres d'alluvions, le rhapontic donne des rendements beaucoup plus élevés, et y est d'autre part régulièrement récolté au bout de 18 mois — 2 ans de plantation, alors que dans celles plus maigres, où les racines ne grossissent que plus lentement, la récolte doit être parfois différée d'une année, c'est-à-dire n'être faite qu'au bout de 3 ans.

Rendements. — Dans les bons sols, le rhapontic donne facilement 10.000 kilos de racines nettoyées et sèches à l'hectare ; par contre, dans les terres marneuses plus ou moins sèches ou on la cultive surtout, on évalue la récolte moyenne à 5.000 ou 6.000 kilos seulement. Les prix de 1924 ont été très élevés, puisqu'ils ont dépassé 900 fr. les 100 kilos.

Production totale. — Avant la guerre, la production du rhapontic dans la Drôme, était estimée à 120.000 kilos environ, dont les 4/5 produits par Châteauneuf-d'Isère. Les prix étaient alors de 80 à 100 fr. les 100 kilos.

Pendant les hostilités, la vente étant nulle par suite des difficultés d'exportation dans les principaux pays acheteurs (Russie, Allemagne, etc.), cette culture se réduisit beaucoup ; pendant la période de 1921-1923, la production a très visiblement atteint 20 à 30.000 kilos ; on peut l'évaluer actuellement à

(1) *L'Agriculture du département de la Drôme.*

(2) D'après M. Faucher, notre savant collaborateur, cette culture aurait été introduite dans le département, avant la Révolution, par M. Faujas de Saint-Fond. Am. D.

ce dernier chiffre, la production ayant toutefois tendance à se développer à à nouveau, par suite des prix interessants.

Autres plantes médicinales. — Bornons-nous à citer quelques essais de culture de *pyrèthre*, de *menthe poivrée* et *d'iris de Florence*, faits avec succès à Sauzet et à Crest, sur de petites surfaces et qui très vraisemblablement entraîneront des imitateurs.

Am. Desmoulins.

PARTIE OFFICIELLE

Prix de cession des alcools

Le président du conseil, ministre des finances,

Vu l'article 89 de la loi du 25 juin 1920 ;

Vu les articles 21 et 22 de la loi du 1er août 1924,

Arrête :

Le prix de vente des alcools aux industries déjà admises au bénfice des cessions est fixé :

1° A 800 fr. l'hectolitre à 100 degrés, marchandise nue, prise chez le distillateur, lorsque l'alcool sert au vinage ou au mutage des vins, en vue de la préparation des vins de liqueur, vermouths, mistelles, et autres produits assimilés pour la consommation intérieure ;

2° A 400 fr. l'hectolitre à 100 degrés, lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des vinaigres pour la consommation intérieure ;

3° A 300 fr. l'hectolitre, lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des produits de parfumeries, des produits chimiques ou pharmaceutiques, etc., pour l'intérieur ;

4° A 300 fr. l'hectolitre, lorsqu'il est destiné à être exporté en nature ;

5° A 250 fr. l'hectolitre, lorsqu'il sert à préparer pour l'exportation, des spiritueux composés (liqueurs, amers, bitters, vermouths, quinquinas, vins de liqueur, produits chimiques, pharmaceutiques, de parfumerie, etc.), des vinaigres ou des eaux-de-vie à 66 degrés et au-dessous ;

6° A 230 fr. l'hectolitre, lorsqu'il est employé à fabriquer des produits pour l'extérieur ou l'intérieur, dans tous les cas où, étant exonéré du droit de consommation, il n'est soumis qu'au payement de la taxe de statistique.

Le prix de vente des alcools mauvais goût et des flegmes livrés dans la limite des disponibilités à la dénaturation, en vue de la préparation d'alcools de chauffage et d'éclairage ne titrant pas plus de 90 degrés 5, est fixé à 220 fr. l'hectolitre à 100 degrés, marchandise nue, prise dans les bacs des distillateurs.

La majoration que sont autorisés à faire subir les distillateurs et autres intermédiaires aux prix indiqués ci-dessus, pour toutes les livraisons effectuées directement aux industries privilégiées, ne doit pas excéder 2,5 p. 100, non compris les frais de logement, manutation et camionnage, la taxe sur le chiffre d'affaires et les frais de double rectification, lorsqu'il y est procédé sur la demande du cessionnaire.

Les alcools livrés dans les distilleries du département de la Seine ou dans les dépôts constitués par le service des poudres subissent, en outre, une majoration variable avec l'emplacement de chaque entrepôt, dans la limite de 30 fr. par hectolitre d'alcool pur.

Fait à Paris, le 27 novembre 1925.

Paul Painlevé.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Une importante manifestation agricole. – *L'Assemblée Générale de l'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et de Provence.* — Cette importante manifestation, qui groupe, chaque année, de très nombreux agriculteurs délégués des Syndicats et Associations agricoles du midi, se tiendra à Marseille, le samedi 12 et dimanche 13 courant. Les réunions auront lieu dans la salle de la Caisse d'Epargne des Bouches-du-Rhône, place Estrangin. En voici le programme :

Le samedi 12 décembre, après-midi, réunion des délégués, à 15 heures : 1° *Compte rendu moral et financier* ; 2° *Les Institutions annexes et les Services de l'Union* : Caisse Régionale Assurances Incendie. Caisse Régionale Assurances Accidents. Coopérative Agricole des Alpes et de Provence, Caisse d'Economie et de Crédit, Journal, etc... 3° *Exposé des Vœux par les délégués et discussion.*

Le dimanche 13 décembre, à 9 h. du matin, *Réunion Générale.* Après le rapport du Président de l'Union des Alpes et de Provence, M. Gavoty, ancien député du Var, on étudiera notamment la question *des Droits de Douane Allemands et l'Exportation des Produits Agricoles de Provence,* qui intéresse si gravement toutes nos productions maraîchères, vinicoles et florales de la région. Le rapporteur sera M. Aussel, Président de l'Union Fédérale des Associations Agricoles des Alpes-Maritimes, membre du Conseil supérieur de l'Agriculture, membre au Conseil d'administration de l'Union des Alpes et de Provence. Autres sujets traités : *La question Sérici-coles,* par M. Jouvel, Secrétaire général du Comité national de la Sériciculture, et par M. Daufès, Président de la Fédération Séricicole des Cévennes ; *Les Allocations Familiales en Agriculture,* par M. Bonvoisin, Directeur du Comité Central des Allocations familiales ; *Impôts Agricoles et Taxes aux Syndicats et Associations Agricoles,* par M. L. Eymard, Avocat, ancien bâtonnier, Vice-Président de l'Union des Alpes et de Provence. Enfin suivra *l'exposé et la Discussion des Vœux.*

A midi et demi, à la *Brasserie Colbert,* aura lieu le Banquet traditionnel qui achève les laborieuses séances de travail. Le prix du banquet est de 25 fr. Les adhésions et le montant correspondant doivent être adressés par poste avant le 8 décembre, dernier délai.

Leçons et Applications pratiques d'Œnologie. — Une nouvelle série de Cours temporaires d'œnologie pratique *méridionale* avec applications aura lieu à la Station Agronomique et Œnologique du Gard, 1, Rue Bernard-Lazare à Nîmes du 14 au 24 décembre 1925.

Il est rappelé que ces Cours peuvent intéresser tout le monde. On y est admis en effet sans examens, ni titres ou limites d'âge, sur simple demande au Directeur. Mais ils s'adressent surtout à ceux qui ont à manipuler, à vendre ou à acheter du vin, et qui veulent se mettre au courant dans leur métier ou s'y perfectionner. Cet enseignement spécialisé à la vinification *à la conservation, à l'apréciation et à l'analyse des vins du Midi* doit intéresser tout particulièrement les négociants, les producteurs, les courtiers et les Dirigeants de Caves Coopératives de vinification.

Rupture de Contrat de travail. — Nous lisons dans *l'Agriculture du Centre :* « Par jugement du 23 octobre 1925 le tribunal de Blois, infirmant une décision du juge de paix de Contres, vient de condamner à 200 fr. de dommages-intérêts pour rupture de contrat, un jeune domestique de culture engagé à l'année et qui avait, au printemps venu, abandonné son patron. Nous avions fortement conseillé au patron de faire appel de la décision du juge de paix ; sur la plaidoirie de notre avocat conseil Me Simon, le tribunal a, une fois de plus, consacré le principe que le domestique, comme le patron ne peut impunément manquer aux engagements pris. Ce jugement réprime le fait, malheureusement fréquent, du domestique qui, abrité, nourri et payé pendant l'hiver pour un travail forcément réduit, quitte son patron pour s'embaucher ailleurs à un prix supérieur dès le beau temps venu. A ce titre ce jugement méritait d'être signalé : trop d'agriculteurs hésitent à se défendre et doutent de l'efficacité des sanctions judiciaires. La loi et la morale étant les mêmes pour tous, le jugement de Blois n'a fait qu'appliquer des principes certains, également protecteurs du droit de l'ouvrier et du patron et que tous ont également intérêt à faire respecter.

Il va sans dire que l'agriculteur qui renvoie un de ses ouvriers au début de l'hiver — comme nous l'avons vu faire une fois — en rompant le contrat de travail intervenu, doit être condamné avec la même rigeur. »

LES STATIONS D'HIVER P.-L.-M.

Les fervents de la montagne en hiver sont chaque année plus nombreux, attirés les uns par la calme splendeur du paysage et par l'air vivifiant, les autres par le charme des sports d'hiver : ski, patin, luge, etc.

La liste des grandes stations d'hiver P.-L.-M. s'enrichit cette année de deux nouvelles venues qui se classent d'emblée aux premiers rangs :

— Le *Revard*, vaste plateau ondulé, à 1500 m., sur Aix-les-Bains (chemin de fer à crémaillère) avec son ponorama splendide sur toutes les Alpes de Savoie et du Dauphiné, ses vastes champs de ski, sa patinoire de 4000 mètres. Hôtel P.-L.-M. entièrement transformé avec tout le confort désirable.

— *Combloux*, à 1000 m., à 7 km. de la gare de Sallanches-Combloux (service régulier de correspondance par automobiles) avec la vue célèbre de ses terrasses sur le Massif du Mont-Blanc, ses promenades en ski, sa patinoire. Grand Hôtel P.-L.-M. du Mont-Blanc, récemment agrandi, 200 chambres, grand confort.

AVIS A NOS LECTEURS

La hausse constante du papier, de la main-d'œuvre et des impôts nous force, à notre grand regret, à porter à 34 francs le prix de l'abonnement au **Progrès.**

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Peu de marchandises sont mises à la vente de gros à gros sur place en ce moment, et ce peu trouve assez difficilement acheteurs, chacun étant approvisionné. Les prix n'ont pas varié d'une façon sensible pour les rares affaires traitées.

Des vins rouges 1925 du Midi 7°, ont été payés de 72 à 73 fr. comme précédemment, des 8°5 de 75 à 77 fr., des 9° de 80 à 85 fr. ; des Corbières 10°, de 98 à 100 fr. Des Algérie, faisant de 9°5 à 10°, ont été offerts de 92 à 95 fr. ; ceux titrant de 10°5 à 11°, de 100 à 105 fr. En vins blancs, on a payé 85 fr. des 8° d'origines diverses ; des Gironde nouveaux de 9 à 10° l'ont été de 105 à 110 fr. ; des vins du Gers, 9 à 9°5, de 103 à 106 fr. Des Espagnes nouveaux 12°, ont été proposés de 130 à 134 fr. Enfin, un lot de vins blancs de Grèce 12° aurait pu être acquis de 120 à 125 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. On ne connaît pas de transactions en vins du Centre sur place ; les vins blancs nouveaux d'Algérie n'y sont pas encore arrivés.

La vente aux détaillants suit un petit courant ; les demandes ne se produisent qu'au fur et à mesure des besoins, et pour y satisfaire simplement.

GARD. — **Nimes** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 23 nov.	Cours du 30 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°.....	7° — 45 à 52	»	»
8 à 9°.....	8° — 53 à 57	logé	logé
9 à 10°.....	9° — 57 à 64	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°.....	10° — 62 à 67		
11 à ».....	»		
Costières.....	7 à 7 fr. 25 le deg.	7 fr. 25 le degré	7 fr. 25 le degré
Rosé, paillet, gris.....	7 fr. 25 le deg.	7 fr. 50 le degré	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret.....		7 fr. 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul.....			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 24 novembre	Cours du 1er décembre
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°.....	55 à 58	»	»
9°.....	58 à 62	8°. — 55 à à	8°. — 55 à à
10°.....	60 à 65	11°. — 75	11°. — 75
11°.....	65 à 70	7 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Rosé.....	7,50 à 8 fr. le deg.	8 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.
Blanc.....			

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 25 novembre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. à 7.50; blanc, le degré 8 fr. à 8.25, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins d'Algérie, d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 20 novemb.	Cours du 27 nov.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°	57 à 58	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°	58 à 61		
9 à 10°	60 à 65		
10 à 12°	70 à 75		
Vins rosés	6,75 à 7 fr. le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs.	7 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 75 le d.	8 à 8 fr. 75 le d.

On signale les ventes : de la cave V., près Nissan, 5.000 hectos rouges, 9 degrés 7 à 69 fr. ; de la cave B., à Roujan, 9 degrés 3, à 67 fr. ; de la cave P., à Lignan, 3.000 hectos, rouges, 10 degrés, à 72 fr. ; de la cave Ste M., à Maureilhan, rosé, 9 degrés 3, à 71 fr. ; de la cave B., près Narbonne, 4.700 hectos, 7 degrés 4, à 57 fr. ; de la cave C., près Béziers, 1.000 hectos, rosés 10 degrés 5, à 80 fr.

Vins blancs de raisins blancs, ventes communiquées par le Syndicat des producteurs de vins blancs de cépages blancs.

Paulhan : Vente d'une partie de la cave du docteur Lacombe, 500 hectos environ, de vins blancs de clairette, titrant 14 degrés 5, au prix de 127 fr. l'hecto à une maison du département de la Marne, retiraison janvier prochain.

Pinet : Partie de la cave L. G., 5.000 hectos blancs de blancs, 10 degrés couverts, 90 fr. l'hecto, à une maison d'Orléans.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 29 novembre. — Vins rouges 1925, 7 fr. le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon le degré, qualité et conditions.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 28 novembre :

Vins rouges, 6 fr. 50, enlèvement immédiat ; 7 fr. le degré logé.

Blancs rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. à 8 fr. 75. Clairette 9 fr.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 19 nov.	Cours du 26 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	7 francs	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°	à	le degré	le degré
9 à 10°	7 fr. 25	non logé	
10 à 11°	le	6 fr. 50 le d.	
11° et au-dessus	degré		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 21 au 28 novembre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, 7 fr. le degré.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré en logés.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 21 novemb.	Cours du 28 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	non logé	logé	logé
8 à 9°	60 à 65	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°	65 à 70	non logé	non logé
10 à 11°	70 à 77	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°	77 à 85		
12 à 13°	»		

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 25 novembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 56 à 60 fr.; de 9 à 10 degrés, de 60 à 68 fr.; de 10 à 11 degrés, de 68 à 77 fr.; vins rosé de 9 à 9 fr. 50 le degré ; blanc de 7.50 à 8 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 84 à 92 fr. l'hecto. 11 à 12 degrés, de 92 à 102 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Vendée. — **La Roche-sur-Yon.** — On parle pour les Noahs de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré-hecto et pour les gros plants de 200 à 220 fr. la barrique de 220 litres. Il y a peu de vendeurs. Il n'y a pas de stock de vieux à la propriété.

Vaucluse. — **Pertuis.** — Une reprise sensible des affaires s'accentue ; vendeurs et acheteurs se mettent à l'unisson au cours de 7 fr. le degré en cave Plusieurs parties ont été vendues, 600 hectes, 8°2, à 58 fr. l'hecto, 400 hectos 9°6, à 7 fr. le degré, 200 hectos 9°8, forte couleur à 72 fr. l'hecto, une cave coopérative a vendu 2.000 hectos, 8 degrés à 56 fr. Tous ces vins ont assez de couleur et sont de bonne tenue.

Var. — **Saint-Tropez.** — Nos 12 degrés font prime et s'enlèvent avec rapidité, on les paie de 85 à 95 fr., suivant qualité et éloignement de la cave. Les 11 degrés font de 75 à 80 fr. Le courant d'affaires est suivi et les vins se retirent normalement.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 680 à 700 fr. les 100° ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, les 100 degrés 810 à 815 fr. les 100° ; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 325 à 330 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 à 580 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à 315 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin et trois-six de marc pas d'affaire.

Eau-de-vie vieille de Narbonne, 52 degrés, 7 fr. 75 le degré ; alcool rectifié, 95 degrés, de 7,60 à 7 fr. 70 le degré ; alcool rectifié état neutre, 95 degrés à 97 degrés, de 8 à 8 fr. 10 le degré.

Tartres

Montpellier. — Crème de tartre, 570 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2 à 2 fr., 25 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 45, pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 2 fr. 00 ; 25 o/o, 2.05 ; 30 o/o, 2.10 ; 35 o/o, 2.15 »/» ; 40 o/o, 2.20 le degré.

Lies.— Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 2.30 ; 25 o/o, 2.40 ; 30 o/o, 2,45 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 3,50 le degré ; 65 olo, 3,55 ; 70 olo, 3,60 ; 75 olo, 3,65 ; 80 olo, 3,70 le degré.

Tartres.— Acidité (acide tartrique total) : 50 olo, 3,75 le degré ; 55 olo, 3,80 ; 60 olo, 3,875 ; 65 olo, 3,95 ; 70 olo, 4,00 le degré.

Crème de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 640 fr. les 100 kilos ; 95 olo, 690 les 100 kilos ; 98 olo, 730 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 1.150 fr. les 100 kilos ; livrable, 1.155 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 1er décembre 1925.

	décembre	janvier	mars-avril
	—	—	—
Blé.....	134,75, 135 P.	135 P.	135 P.
Seigle.....	97 N.	97 N.	97 N.
Avoine noire.	104,75 P.	106 P.	107 à 107,50
Avoine.....	104 N.	104 N.	105 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2.....	183 7/8	131 79	175 72	— 0 54
Maïs disp.....	87 5/8	72 35	90 44	— 0 47

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 184 1/4 c. (176 fr. 08 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 152 1/8 cents (145 fr. 38).

DIVERS

Cette.— Soufres : Trituré 98/99 p. 100 la balle de 100 kilos, 83,50 ; sublimé pur, 97 francs.

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/12, 154 à 160 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/31, 138 à 149 fr. ; sulfate potasse 48/32, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 70 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, »»» à »»» fr. ; superphosphate minéral 14, pas de prix suivant région.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 90 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 77 fr. ; Trituré garanti 97 °/o de soufre pur, 76 fr. ; Canons, 82 fr. ; Coulés en Candi, 80 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 22 au Samedi 28 novembre 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche...	2	1	6	2	»	0.2
Lundi.....	»	2	3	1	0.1	»
Mardi.....	4	»	8	5	»	2
Mercredi....	7	»	16	11	»	»
Jeudi.....	»	»	14	8	»	7
Vendredi....	6	—3	14	5	»	15
Samedi.....	»	»	11	9	»	3
Total.....	820	380	891	447	153.2	198.4
Rochefort						
Dimanche..	»	»	»	»	»	»
Lundi.....	»	»	10	5	»	«
Mardi.....	»	»	14	9	1	»
Mercredi....	»	»	»	»	»	»
Jeudi.....	»	«	»	»	»	«
Vendredi....	»	»	11	7	»	7
Samedi.....	»	»	12	8	»	0.6
Total.....	19	33	690	326	90.3	196.1
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	»	»	8	0	»	»
Lundi.....	4	2	5	—5	»	»
Mardi.....	»	»	14	8	»	»
Mercredi....	2	0	15	8	«	»
Jeudi.....	»	»	17	7	»	3
Vendredi....	1	—7	19	7	«	27
Samedi.....	»	»	11	«	»	»
Total.....	726	271	1034	320	31.3	171.5
Bordeaux						
Dimanche...	»	4	4	—1	»	«
Lundi.....	6	2	4	1	»	«
Mardi.....	7	2	12	8	»	1
Mercredi...	5	«	18	11	«	2
Jeudi.....	»	»	18	2	»	«
Vendredi...	»	»	13	5	»	3
Samedi.....	»	»	14	7	»	«
Total.....	927	368	1028	328	143.3	147.5
Toulouse						
Dimanche...	9	2	3	—1	»	«
Lundi.....	7	2	11	4	»	1
Mardi.....	10	3	15	6	0.2	«
Mercredi....	4	0	15	12	3	«
Jeudi.....	»	»	21	3	»	«
Vendredi...	»	—7	17	6	»	4
Samedi.....	»	»	16	1	»	»
Total.....	988	433	1253	514	106.9	114.8
Perpignan						
Dimanche...	19	5	16	3	»	»
Lundi.....	18	6	12	7	»	»
Mardi.....	16	8	16	10	»	5
Mercredi....	13	3	15	9	«	38
Jeudi.....	»	»	19	10	»	»
Vendredi....	9	—3	18	10	»	12
Samedi.....	»	»	15	3	»	»
Total.....	1051	608	1256	660	159.9	116.4

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Mourmelon						
Dimanche...	0	—2	5	3	»	»
Lundi.....	0	—3	7	—2	»	»
Mardi.....	0	0	14	1	»	0.4
Mercredi....	7	1	12	9	»	»
Jeudi.....	»	»	10	8	»	0.5
Vendredi....	4	—5	9	7	»	5
Samedi.....	»	»	11	4	»	»
Total.....	762	268	859	423	90.2	161.2
Besançon						
Dimanche..	2	—2	7	—2	»	»
Lundi.....	1	—1	—1	—5	»	»
Mardi.....	»	—7	12	6	»	3
Mercredi....	»	»	13	3	»	»
Jeudi.....	»	«	16	4	«	1.3
Vendredi....	»	-10	9	4	»	3
Samedi.....	»	»	0	0	»	«
Total.....	253	292	772	349	33.1	179.3
Lyon						
Dimanche...	1	0	4	1	»	»
Lundi.....	3	1	2	—1	»	«
Mardi.....	4	1	12	7	»	7.0
Mercredi....	2	0	13	6	«	0.2
Jeudi.....	»	»	17	7	«	2.1
Vendredi....	1	—7	9	7	»	17.
Samedi.....	»	«	9	3	»	54.
Total.....	821	316	909	390	113.7	273.5
Marseille						
Dimanche...	13	5	15	—1	»	»
Lundi.....	»	»	16	4	»	»
Mardi.....	17	»	«	11	«	8
Mercredi....	10	3	17	12	»	»
Jeudi.....	»	»	»	»	»	»
Vendredi....	»	»	18	»	»	»
Samedi.....	»	»	20	9	»	»
Total.....	1002	507	1216	569	60.5	118.7
Montpellier						
Dimanche...	14.3	5.9	11 3	—2.0	«	»
Lundi.....	14.3	4.9	14.0	2.5	«	2.5
Mardi.....	11.5	6.3	14.1	8.3	«	21.4
Mercredi....	8.6	—0.3	15.9	10.3	«	8.5
Jeudi.....	7.3	2.3	15.9	13 9	«	3.2
Vendredi...	5.9	—5.5	14.9	10.5	«	34.2
Samedi.....	6.0	0.3	15.1	8.9	»	0.7
Total.....	1288.5	576.6	1297.3	607.7	120 9	288 1
Alger						
Dimanche...	»	»	17	11	»	»
Lundi.....	16	12	17	12	»	»
Mardi.....	15	»	20	17	»	»
Mercredi....	18	»	16	14	»	»
Jeudi.....	»	»	20	14	»	»
Vendredi....	»	»	23	15	»	»
Samedi.....	»	»	23	10	»	3
Total.....	738	462	1509	1039	23	134.3

Observations. — Automne